



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

640 g	Kalbshals
	Butterschmalz
2,4 Stk.	gelbe Zwiebeln
3,2 EL	Paradeismark
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Piment, gemahlen
	Basilikum
120 ml	Rindsuppe
100 ml	Obers
	Zitronensaft
0,8 Schuss	Weißwein

**Mein persönlicher Tipp**

Als Beilage Semmelknödel, Erdäpfelpüree oder Spätzle reichen.



**Bäuerinnen Vorarlberg**

**Quellen:**



Kochen und Küche: [Bäuerinnen kochen](#)

## Kalbsragout

vom Montafoner Milchkalb



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Das in große Stücke geschnittene Kalbfleisch im heißen Fett rundum anbraten.
- Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mitbraten, nach ca. 10 Minuten das Tomatenmark dazugeben und würzen.
- Alles gut umrühren und zugedeckt leicht schmoren lassen.
- Nach 15 Minuten ein wenig Suppe dazugießen, dann ca. 60 Minuten weiterköcheln lassen.
- Wenn das Kalbfleisch weich ist, Obers oder Crème fraîche, Zitronensaft und den Weißwein unterrühren.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

